

Soalheiro lança primeiro Alvarinho bio sem adição de sulfitos

Soalheiro launches first biological alvarinho without the addiction of sulphites

Primeiro Alvarinho Bio sem adição de sulfitos

📅 2 Junho, 2017 🧑‍🎓 Jornal dos Sabores



No ano em que assinala 35 anos, a Quinta de Soalheiro lança o primeiro Alvarinho Biológico produzido sem adição de sulfitos: o Soalheiro Nature «Pur Terroir».

Tal como o Terramatter, que surge agora na versão 2016, é um Soalheiro integralmente diferente.

Nature «Pur Terroir» 2016

Elaborado com uvas de produção biológica da casta Alvarinho e não sujeito a filtração, a cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro 'fora da caixa'. O Soalheiro Nature surge na colheita 2016 pela primeira vez, uma colheita que a empresa considera "perfeita e com um perfil elegante e expressivo".

Esta primeira colheita surge num ano muito importante em que o Soalheiro comemora 35 anos de pioneirismo no Alvarinho, sempre com vontade de se ultrapassar, assumindo dimensões com personalidade marcante e a vontade constante de ser reconhecido pela sua humildade como um especialista em Alvarinho. "Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu «Pur Terroir» Monção e Melgaço – o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho." – afirmam os produtores.

Sugestão de Acompanhamento: Pratos de peixe e carnes brancas. Vinho a pedir comida.

Terramater 2016

O Terramater é um vinho diferente feito com uvas biológicas. Trata-se de um Soalheiro que pode ser interpretado como um regresso às origens e que poderá ser, simultaneamente, um olhar para o futuro. A edição 2016 surge mais expressiva aromáticamente, mantendo a sua personalidade vincada e o perfil diferenciado, continuando a afirmar-se como um Soalheiro “integralmente diferente”. Porquê? Porque tem fermentação malolática parcial em barricas de castanho, por não estar sujeito a filtração, pela seleção de uvas de produção biológica e pela vindima mais precoce, que origina um teor alcoólico moderado.

Sugestão de Acompanhamento: Aperitivos ou pratos de peixe e carnes brancas.